

MONITORAMENTO DAS HISTAMINAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. UMA QUESTÃO DE SAÚDE PÚBLICA.

A Histamina é um elemento potencialmente presente em diversos alimentos, principalmente em peixes. Ela é produzida, naturalmente, por certos microrganismos, como bactérias e leveduras, que estão em muitos tipos de alimentos e locais que propiciam sua manifestação. Quando esses microrganismos se multiplicam em condições inadequadas de armazenamento, como temperaturas muito alta, excesso de umidade e falta de higiene, eles podem produzir níveis elevados de histamina nos alimentos. E nesse momento podem surgir problemas graves: a ingestão de histamina em doses altas pode causar envenenamento alimentar, em condições, inclusive, graves. Os sintomas desse tipo de intoxicação alimentar incluem enxaquecas, rubor facial, pressão arterial baixa e, em casos graves, dificuldade respiratória.

UM POUCO MAIS SOBRE A HISTAMINA:

A histamina é uma substância química naturalmente presente no corpo humano, desempenhando papéis cruciais em processos fisiológicos, como a regulação do ácido gástrico e a resposta imunológica. No entanto, quando presente nos alimentos em níveis elevados, a histamina pode se tornar um fator de preocupação significativo, especialmente em relação à segurança alimentar. O monitoramento da histamina na indústria de alimentos é essencial para garantir a segurança dos consumidores.



A HISTAMINA COMO RISCO:

A indústria de pescados, principalmente no Brasil, um país que apresenta águas com temperaturas mais elevadas, deve ter sempre um foco especial na prevenção à contaminação. A presença de histamina nos pescados é um tema de grande relevância no nosso país, quando se trata da segurança alimentar. Isso ocorre porque essas espécies de peixes são particularmente propensas à formação de histamina quando não são manuseadas, armazenadas ou refrigeradas adequadamente. Portanto, atum, sardinha, anchova, cavala e outras espécies formadoras de histamina. Mas não somente eles: queijos envelhecidos, embutidos e vinho também podem causar contaminação.

A formação de histamina em peixes está relacionada à presença de histidina, um aminoácido naturalmente encontrado nos músculos dos peixes. A histamina é produzida quando as bactérias presentes na superfície dos peixes ou em seu trato gastrointestinal começam a decompor a histidina. Isso ocorre principalmente quando as condições de armazenamento não são adequadas, como temperaturas acima do recomendado, umidade excessiva ou higiene deficiente.

SOLUÇÕES

O monitoramento da histamina é crucial na indústria alimentar para garantir a segurança dos consumidores. Isso envolve testar produtos alimentares para determinar os níveis de histamina e garantir que eles estejam dentro dos limites seguros. Os regulamentos de segurança alimentar em muitos países estabelecem limites máximos de histamina para diferentes tipos de alimentos, a fim de proteger os consumidores de intoxicações alimentares. A legislação brasileira, especificamente por meio da Instrução Normativa nº 60 da ANVISA, define um limite máximo de 100 ppm.

A Prognosis Biotech desenvolveu uma solução avançada de detecção de histamina. O Symmetric Histamine é um teste quantitativo de fluxo lateral, com sensibilidade na faixa de 8 a 300 ppm, para peixe cru, peixe enlatado, processado e farinha de peixe.

Com um protocolo simples e rápido, alta acuracidade, resultado em 3 minutos e um ótimo custo-benefício.

Importante dizer que além do monitoramento, os fabricantes de alimentos devem adotar boas práticas de fabricação e armazenamento para evitar a formação de histamina.

QUER SABER MAIS?

Fale conosco em: stabivet.com.br